 INALCA S.p.A.	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne	ST-00-16-F-02-51220-01
Scheda prodotto: Hamburger surgelato da 220g P.A.		Revisione 13 del 22/10/2021 Pag. 1 di 2


SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE // PRODUCT SPECIFICATION

Codice articolo Inalca Code article Inalca Inalca item code	Descrizione articolo Description de l'article Item Description	Codice EAN Code EAN EAN Code	Codice Doganale Code des douanes Custom Code
51220	Hamburger surgelato da 220g Burger de bœuf surgelé 220g Deep frozen hamburger 220g	8008203801655	1602

PRODOTTO - PRODUIT - PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	INALCA SPA - Via per Spilamberto, 30/C – 41014 - Castelvetro (MO) Italia CE IT 132 M
Denominazione di vendita // Dénomination de vente // Trade name	Hamburger surgelato da 220g
Denominazione legale // Dénomination légale // Legal name	Preparazione di carne // Préparation de viande // Meat preparation
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Macinatura – Aggiunta di ingredienti – Miscelazione – Formatura - Surgelazione Hachage – Addition d'ingrédients - Mélange-Moulage – Surgélation Mincing – Ingredients adding – Mixing - Forming – Freezing
Stato Fisico – Temperatura di conservazione // Etat Physique - Température conservation // Physical state - Storage Temperature	Surgelato a -18°C // Surgelé à -18°C // Deep frozen at -18°C
Data di scadenza TMC // DLC ou DLUO // Expiry date or Best before	9 mesi // mois // months
Presentazione confezionamento // Présentation – conditionnement // Presentation – packaging	Sacchetti in cartoni // Sachets en cartons // Bags in boxes
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	Carne di bovino 94%, acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), sale, aroma naturale, pepe nero. Viande de boeuf 94%, eau, chapelure (farine de BLE' tendre type "0", levure de biere, sel), sel, arôme naturel, poivre noir. Beef 94%, water, breadcrumbs (WHEAT flour "0" type, brewer's yeast, salt), salt, natural flavouring, black pepper.
Origine Carne // Viande Origine // Meat Origin	EU 27 + CH + RSM
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Glutine Gluten Gluten
OGM** // GMO**	Assenti // Absents // Free
Etichetta // Etiquette // Label	ST-00-16-F-02-51220-02

- *Carne: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001 / *Allergeni: allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / **OGM: secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003.*
- *Viande: la quantité de viande pour chaque espèce animale présente est définie en conformité à la Dir. 101/2001, / *Allergènes: allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 / **OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003.*
- *Meat: the quantity of meat represented by each animal is defined in accordance to Dir. 101/2001. / *Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / **GMO: by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003.*

Rev.	Natura Modifiche	
13	revisione origine materia prima (EU27+CH+RSM)	
Preparazione	Approvazione	Distribuzione
GRAZIANO FEDERICO	SPEZZANI GIUSEPPE	GRAZIANO FEDERICO

INALCA S.p.A. 	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne	ST-00-16-F-02-51220-01
Scheda prodotto: Hamburger surgelato da 220g P.A.		Revisione 13 del 22/10/2021 Pag. 2 di 2

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE' DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT					
Tipo /Type	Dimensions Dimensioni mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descr. Contenu : Nombre et descr. Contents: numb. and descr.	Contenuto // Contenu // Contents Disposizione // Disposition
Sacchetto//Sachet//Bag	450x340x(h)362	24	5.3 Kg	n. 24 x 220 g	//
Cartone // Carton // Box	400x266x(h)130	24	5.3 Kg	n. 1 sacchetto // sachet // bag	//
Pallet // Palette	800x1200x(h)1850	2.808 ca.	620 Kg	n. 117 cartoni // cartons // boxes	9 cartoni/cartons/ boxes x 13 strati/ couches/ layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Forma/ Forme/Shape		Rotondo // Rond // Round	//
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	140 x 17.5	//
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	220 ±1	//
Colore // Couleur // Colour		Rosso // Rouge // Red	Assenza colori anormali Absence couleurs anormales No abnormal colours
Odore // Odeur // Smell		Tipico della carne fresca aromatizzata Typique de la viande fraîche aromatisée Typical of aromatized fresh meat	Assenza odori anormali Absence odeurs anormaux No abnormal smells
Sapore // Saveur // Taste		Tipico della carne fresca aromatizzata Typique de la viande fraîche aromatisée Typical of aromatized fresh meat	Assenza sapori anormali Absence saveurs anormaux No abnormal tastes

CARATTERISTICHE CHIMICHE // CARACTERISTIQUES CHIMIQUES // CHEMICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Valore energetico // Valeur énergétique // Energy value	kJ-kcal	1090 260	Linee Guida CE 2012 "toleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnels indiqués en étiquette » Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"
Grassi // Lipides // Fat rate	%	20	
Ac. Grassi Saturi // Acides Gras Saturés // Saturates	%	10	
Carboidrati // Glucides // Carbohydrates	%	2	
Zuccheri // Sucres // Sugars	%	0,2	
Proteine // Protéines // Proteins	%	18	
Sale // Sel // Salt	%	0,7	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento // Référence //Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	≤ 5 x 10 ⁶	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Escherichia coli	ufc/g	≤ 5 x 10 ³	Reg 2073/2005 e modifiche / et suit / and mod.
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g	≤ 1 x 10 ³	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control
Salmonella spp	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Reg 2073/2005 e modifiche / et suit / and mod.
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤ 1 x 10 ²	O.M. dicembre 93/ O.M. décembre 93/ O.M. December 93
Escherichia coli O157:H7	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne/ Company self-control